

Tawny

Krohn

Krohn

Krohn er et porthus med rødder i Wiese & Krohn, grundlagt i 1865 af de norske fætre Theodor Wiese og Dankert Krohn. Husets tyngdepunkt er fadlagret Port, især Colheita, som Krohn selv fremhæver som sin historiske specialitet. Vintage Port knyttes tæt til Quinta do Retiro Novo i Rio Torto-dalen i Douro. Krohn overtog den 17 hektar store vingård i 1989, og siden 2023 har både mærket og ejendommen været en del af WineStone.

Douro

Douro ligger i det nordøstlige Portugal langs Dourofloden og dens bifloder. Marão- og Montemurobjergene skærmer dalene mod fugtig luft fra Atlanterhavet, så somrene bliver varme og tørre, mens nedbøren falder tydeligt mod den spanske grænse. Vinmarkerne ligger ofte på stejle skråninger, hvor den skiferholdige klippe er brudt op og formet til terrasser. Området blev formelt afgrænset og reguleret i 1756. Den samme afgrænsede vinregion danner i dag grundlag for både Port og ikke-fortificerede Douro-vine. Mange lokale druer og ældre blandingsplantninger giver producenterne et usædvanligt bredt udvalg at arbejde med, mens højde, eksponering og lagring forklarer en stor del af forskellene mellem vinene.

Vinen

En klassisk, fadmodnet portvin med blød fylde og et udviklet, roligt udtryk. Den er sammensat af flere vine og årgange, så huset kan ramme en stabil balance fra aftapning til aftapning. Lagringen på træ trækker stilen væk fra den unge ports mere massive frugt og giver en rundere, mere sammenhængende form. Sødmen er tydelig, men ikke tung, og den lave tannin og milde syre gør helheden bred, blød og let at forstå.

Primære aromaer:

Rosiner, svesker, tørret figner, blommer og kandiseret appelsin.

Madforslag:

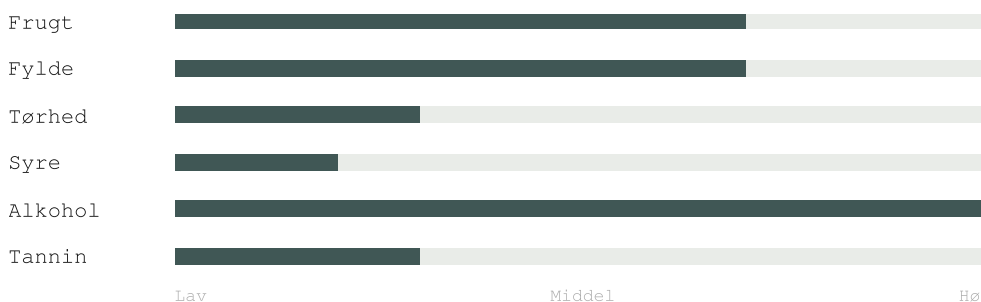
Prøv til moden ost eller fyldige chokolade domineret desserter.

Servering:

Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst 6 uger eller længere, efter åbning.



Smagsprofil



NV



Dessert- og
hedvin



Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Barroca,
Tempranillo



Douro
Portugal